LE COMPTOIR AFRICAIN

Un autre commerce, un autre monde ...

The News-Pepper(*)

(*) celle-là, on la doit à Gene ...

Année 8
Volume 2
La 78ème
Février 2021

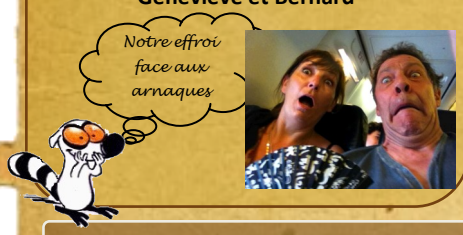
ARNAQUES

Selon Wikipedia, une **matière épuisée** est le produit restant après l'extraction d'huile essentielle. Exemples : la **vanille épuisée**, le **poivre épuisé**.
L'intérêt des matières épuisées réside dans le fait qu'elles sont beaucoup moins chères que leur équivalent non épuisé. Mais elles peuvent être dangereuses car l'extraction réalisée à l'aide de solvant n'est pas anodine, les matières épuisées pouvant retenir une proportion importante de solvant. La vanille peut être épuisée à l'hexane.
Grâce à un ingrédient épuisé, visuellement le produit a l'apparence de contenir l'ingrédient, et l'emballage peut mettre en avant l'ingrédient. On pourra ainsi voir la mention « vanille » écrite en gros, et dans la liste des ingrédients en petit « vanille épuisée »

GROOOOOSSE ARNAQUE, DONC !

Au COMPTOIR AFRICAIN, notre cannelle vous est proposée en bâtons, des vrais, notre muscade en noix, des bien ré-elles, nos gousses de vanille ne sont pas fendues, notre girofle est en clous, etc. Et vous êtes sûr(e)s de ce que vous achetez ! ☺

Epicement vôtres,
Geneviève et Bernard



Un peu plus de saine lecture.

Je vous ai déjà parlé des excellents bouquins de

Christophe Brusset, que je vous encourage à lire et à relire.
Il y aborde, entre autres, le sujet des épices épuisées.

Deux super bouquins, à commander, par exemple, à la librairie « Les Yeux Gourmands », à St Gilles.

Le poivre « épuisé »

Que cherchent les groupes agro-alimentaires aujourd'hui ? **Produire toujours plus, vendre toujours plus, à moindre coût.**
C'est le mot d'ordre de cette « industrie », aujourd'hui (et déjà hier, et, si nous laissons faire, encore demain). Et si on associe ça au souhait d'une grande partie des consommateurs: "rapide, pratique et pas cher", on obtient des produits alimentaires de qualité très douteuse.

Il en va de même pour le poivre moulu.
Cette poudre noire présente se retrouve dans nombre de cuisines et est en fait constituée, d'un peu de poivre, certes, mais aussi—et surtout— de "**poivre épuisé**", soit "**ce qu'il reste du grain de poivre après extraction de son huile essentielle**" comme l'explique le Huffington Post. Il contiendrait des pesticides tels que le carbendazime, un fongicide très puissant qui élimine tous les champignons sur la plante. "Pire encore, on [y] trouve[rait] des traces de deux pesticides interdits par l'Union européenne. L'imidaclopride et le thiaméthoxame, deux substances toxiques responsables, entre autres, de l'extinction des abeilles", expliquent les journalistes de France 5.

Toujours dans cette optique de produire plus en réduisant les coûts, les producteurs de poivre vietnamiens seraient contraints d'augmenter la quantité d'engrais utilisée. Aujourd'hui, pour un poivrier, 7kg d'engrais serait utilisés, soit quatre fois la valeur recommandée en France. (Gael)

Alors, pour revenir sur ce « Et maintenant, on mange quoi » de Christophe Brusset, et bien, on achète du poivre en grains, **et pas du poivre moulu !**, proposé par des marques reconnues pour leur côté éthique, équitable et responsable (c'est tout nous, ça tiens, quelle coïncidence ☺).
Et il en va de même pour les épices en général.

- Achetez votre cannelle en bâtons, vous serez ainsi certain(e)s que c'est de la vraie cannelle.
- Achetez votre muscade en noix. Et soyez sûr(e)s que vous ne mettez pas un douteux mélange de divers résidus et crasses dans votre délicieuse purée « maison » (oui, à ce propos, une purée « maison », c'est avec beurre, crème, œufs, muscade et poivre, hein ! Et avec des vraies patates aussi.) ~~Mousseline~~
- Achetez votre girofle en clous, histoire que ce soit vraiment de la girofle.

Et tout le reste à l'avenant.
Le message: **N'ACHETEZ PLUS RIEN DE TRANSFORMÉ** (*) !
Passke bon, hein, on va arrêter de se faire couillonner !

(*) **Sauf, bien sûr, les mélanges du COMPTOIR AFRICAIN, mais ça, ce n'est pas de la transformation, c'est de l'art, de la passion.** (Oui, je sais, tu allais le dire ...)

Ha oui, aussi, les livres en question, on les achète chez le libraire du quartier, dans votre zone, et pas « à-la-zone-à-Bezos » !

Quelques fruits et légumes du mois.

Cette belle présentation nous vient de https://larecette.net/calendrier/

Qu'en dit un producteur responsable ?

On ne vous présente plus nos amis Nathalie et Guy, de La Plantation à Kampot, ainsi que leurs actions sociales au Cambodge.
Voici ce qu'ils en disent:
« *Le poivre en poudre est beaucoup plus vendu que le poivre en grain, car il est moins cher en magasin et plus facile à utiliser. Toutefois, la différence de prix s'explique en majeure partie par le fait que les industriels, sur demande des grandes surfaces, pour faire baisser le prix du produit et augmenter leur marge bénéficiaire, mélangent l'épice avec une matière moins chère : le poivre épuisé.*
Dans le livre "Vous êtes fous d'avaler ça" paru en septembre 2016 de Christophe Brusset, l'auteur nous précise ce qu'est réellement le poivre épuisé dans sa critique de l'industrie agroalimentaire : il s'agit entre autres des résidus de la graine après extraction de son huile essentielle.
Bien que normalement, le poivre en soi facilite la digestion, soulage la douleur, et ne présente pas de risque sur notre santé si on en surconsomme, le poivre épuisé a un impact considérable sur notre organisme.
En effet, certains poivres épuisés comportent plusieurs pesticides dont certains sont interdits par l'Union européenne. On retrouve des résidus de carbendazime qui permet d'éliminer les champignons sur la plante, de l'imidaclopride et la thiamethoxam qui est principalement responsable de l'extinction des abeilles.
Le désir de produire du poivre moulu répond donc à une stratégie de standardisation du produit axé sur la quantité. À défaut d'apporter une réelle qualité au produit, le poivre moulu comporte en outre un intérêt commercial. Comme le précise les journalistes du documentaire, un sac de poivre en grains équivaut à une dizaine de sacs quand l'épice est transformée en poudre.
Le poivre moulu n'a aucune traçabilité : il traine souvent quelques années dans des entrepôts vietnamiens sales, remplis de rats
Ils le stérilisent et tuent tous les aromes : ils s'en foutent, le consommateur se contente d'un 'vague gout de poivre' souvent piquant

A l'inverse, nous proposons
Un poivre moulu de Kampot IGP 100% poivre
Une certification Ecocert Organique
Une traçabilité
Notre poivre moulu noir est au même prix que le poivre en grains noirs
La mouture se fait au dernier moment, donc il conserve ses aromes puissants et il est long en bouche. »

Vous désinscrire ☹

Ce serait dommage mais c'est possible ... en cliquant ici.
Je ne serai pas fâché, je serai juste triste, très très triste ...

Dé-GAFAM-isez-vous !

Linux Mint · Libre Office · Firefox · DuckDuckGo · Framasphere · Framakey (Framasoft)

http://www.comptoirafricain.be
Em@il: info@comptoirafricain.be

Find us on Facebook · LinkedIn · twitter · Framasoft · Acteurs des temps présents · Refugees Welcome